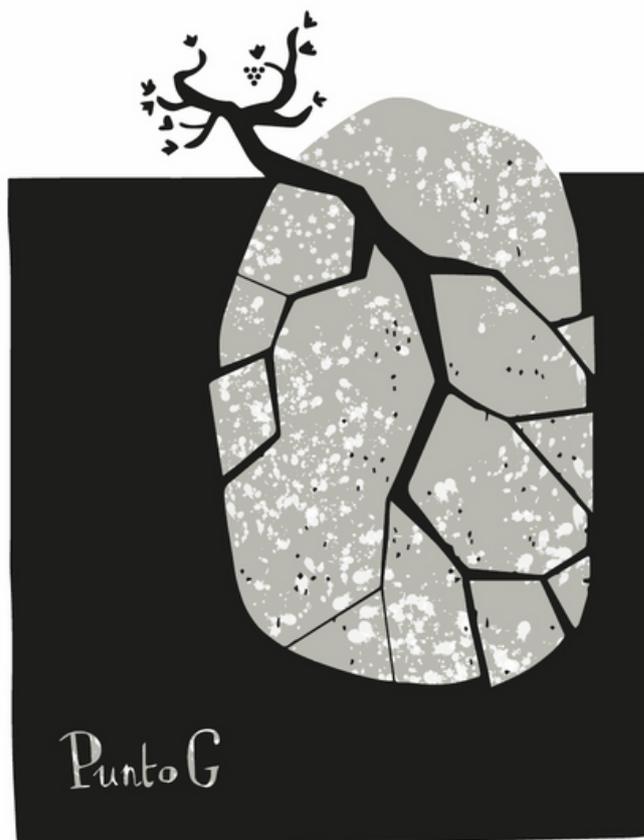


# **PUNTO G 2020**

**Vino de  
parcela**



## **BODEGA**

Vendimia: 7 Septiembre. 30% raspón  
Crianza 7 meses barrica de roble  
francés, cuarto uso.  
Embotellado 20 febrero 2022.  
824 botellas

## **ANALÍTICA**

Grado Alcohólico: 14,5 % Vol. Alc.  
Volátil: 0,6 gr/l  
Sulfuroso Total: <20 mg/l  
pH: 3,45  
Acidez Total: 6 gr/l

## **QUÉ NO SEPAS NUNCA SI VIVES O SUEÑAS**

Punto G, la casilla de salida, nuestros inicios, el comienzo de una locura, de una pasión incurable.

Todavía recuerdo, parece que fue ayer, cuando alternaba las clases en la Escuela de la Vid con la escapadas a Gredos para trabajar en la recuperación de aquel pequeño majuelo de garnacha vieja. Año 2012. Aquel viñedo dejé de trabajarlo en Enero de 2020.

Un año antes había empezado a trabajar otro telúrico viñedo en Villanueva, altitud 1120 m, salvaje, luminoso, suelo granítico, muy arenoso debido a la degradación de la piedra, un suelo muy muy pobre, muy muy mineral. Y en la primavera de 2020 tuve claro que ese viñedo sería quien nos seguiría regando las copas de Punto G... no sabemos cuantas añadas.

Viñedo viejo, orientación Sureste, fuertes pendientes, laderas montañosas y apenas mil kilos de uva para entregarnos una garnacha de acidez punzante, equilibrada, de seductor paso por boca y un final enamorado.